

ชื่อหลักสูตรการทำน้ำพริกไก่กรอบ

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ในการประกอบอาชีพกลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาซีพีการทำน้ำพริกไก่กรอบ และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

ดังนั้น กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงจัดทำโครงการการทำน้ำพริกไก่กรอบ เพื่อสนองความต้องการของครัวเรือน ที่มีความต้องการการทำน้ำพริกไก่กรอบ ที่จะช่วยลดรายจ่ายให้กับครัวเรือน จึงกำหนดให้มีการจัดการเรียนการสอน หลักสูตร การทำน้ำพริกไก่กรอบ ให้กับกลุ่มผู้ที่สนใจรวมกลุ่มและมีความประสงค์ที่จะนำความรู้ไปประกอบอาชีพใหม่ ต่อยอดอาชีพเดิม เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำพริกไก่กรอบ
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร การทำน้ำพริกไก่กรอบ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำ น้ำพริกไก่กรอบ และการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์	- มีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ การทำน้ำพริก ไก่กรอบ	- อุปกรณ์และการทำงานน้ำพริกไก่กรอบ - อุปกรณ์ ๑. หนังกៃ ๔ กิโลกรัม ๒. พริกป่น ๑ ถัง ๓. หอมแดง ๘ กิโลกรัม ๔. กระเทียม ๓ กิโลกรัม ๕. รสดี ๑ ถัง ๖. น้ำมันพืช ๑ ขวด ๗. น้ำตาลทราย ๘. เกลือป่น ๙. เต้าแก๊ส ๑๐. กระทะ ๑๑. กระซอน ๑๒. ถ้วย ๑๓. ถาด ๑๔. ตะหลิว ๑๕. ครก ๑๖. กะละมังเล็ก	- วิทยากร บรรยายอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำ น้ำพริกไก่กรอบ และเทคนิคการ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ การทำ น้ำพริกไก่กรอบ	๑ ชั่วโมง	-
๒	การทำน้ำพริก ไก่ กรอบ	เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ ขั้นตอน การทำน้ำพริก ไก่กรอบ	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำพริก ไก่กรอบ ๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกไก่กรอบ - การเลือกหนังกៃ ควรเลือกหนังกៃที่มี คุณภาพ จะทำให้การทำน้ำพริกไก่กรอบ ที่ได้ออกมาอร่อยรับประทาน	- วิทยากร บรรยายขั้นตอน และเทคนิคการ ทำน้ำพริก ไก่กรอบ ในแต่ ละขั้นตอน ๑. อธิบาย	-	๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

			<p>๒. การจัดการควบคุมคุณภาพการทำน้ำพริกไก่กรอบ</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำน้ำพริกไก่กรอบ</p> <p>๑. ขั้นตอนแรกในการทำน้ำพริกไก่กรอบ เริ่มต้นด้วยการนำหนังไก่มาล้างทำความสะอาดแล้วพักให้แห้ง แล้วนำมาหั่นให้มีขนาดเท่าๆกัน แล้วนำมาเจียวรอบแรก เสร็จแล้วพักไว้ให้หายร้อน แล้วนำมาเจียวใหม่อีกครั้ง ๒. เครื่องปรุงที่ขาดไม่ได้ พริกป่น หอมแดง และ กระเทียมซอยให้นำพริกป่นมาคั่วให้หอมอีกครั้งแล้วพักไว้ให้หายร้อน นำหอมแดงมาปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาดแล้วนำมาซอยไว้ นำกระเทียมมาปอกเปลือกออกแล้วล้างน้ำให้สะอาดแล้วนำมาซอย</p> <p>๓. นำกระเทียม และหอมแดงที่ซอยไว้มาเจียวใช้ไฟอ่อนๆ พอหอมและได้ตามสีที่ต้องการแล้วพักพักไว้ให้หายร้อน</p> <p>๔. เตรียมทุกอย่างพร้อมแล้ว ก็เอากากหมูมาทยอยตำ เอาแบบไม่ต้องละเอียดมาก ส่วนกระเทียม หอม พริก ก็โขลกไม่ต้องละเอียด</p> <p>๕. เสร็จทุกอย่างก็เอามาปรุงในกะละมังเล็กที่เตรียมไว้ ใส่น้ำตาล เกลือ ลงไป ชิมไปเรื่อยๆ นะคะ ให้ได้เผ็ด หวาน เค็ม ตามความต้องการ แล้วเก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อรับประทาน</p>	<p>๒. ระดมความคิด</p> <p>๓. ยกตัวอย่าง</p> <p>๔. ฝึกการทำน้ำพริกไก่กรอบ</p>		
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารการทำน้ำพริกไก่กรอบ เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ การจัดจำหน่าย</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกไก่กรอบ</p> <p>๓.๑.๑ การใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการทำน้ำพริกไก่กรอบ</p> <p>๓.๑.๒ การลดต้นทุน</p> <p>๓.๒ การจัดการตลาด</p> <p>๓.๒.๑ การประชาสัมพันธ์</p> <p>๓.๒.๒ การส่งเสริมการขาย</p> <p>๓.๒.๓ การกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค</p>	<p>๑. อธิบาย</p> <p>๒. ยกตัวอย่าง</p>	๓๐ นาที	
					๑.๓๐ ชั่วโมง	๓.๓๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำน้ำพริกไก่กรอบ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-